

Feines aus der Ochsen-Küche

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet	19.00
mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer Nüsslisalat und geraffelter Sbrinz	
Tartar von der Rauchforelle	16.50
angemacht mit Sauerrahm, Zwiebeln und Apfelwürfel serviert mit einem Salatbukett	

Salate

Gemischter Salat	10.50
Bunter Saison-Blattsalat	9.50
Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)	11.00
Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert	Zuschlag 2.00

Suppen

Klare Rindskraftbrühe 10.50
mit Gemüse-Einlage und Sherry

Kartoffel-Meerrettichsuppe 10.50
mit Lauch und Rauchforelle

Suppen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fleischlose Gerichte

Gemüse-Ragoût an rassisiger Currysauce 25.00
mit gebackener Banane, im Reising serviert

Ravioli mit feiner Pilzfüllung an Mascarponesauce Portion 24.50
mit Schnittlauch und Dörrotomaten Vorspeise 16.00

Vorspeisenportionen und Salate
als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fisch

Gebratene Saiblingfilets aus Edlibacher Zucht 33.00
auf geschmortem Radicchio
Schalotten-Vanillesauce und Wildreis-Mix

Fleischgerichte

Geschmorte Kalbshaxe nach Tessiner Art Carnaroli-Risotto mit Parmesan Brokkoli mit Mandeln	34.00
Rosa gebratenes Lammentrecôte auf Gemüse-Couscous dazu ein kräftiger Rotweinjus	42.00
Zartes Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce mit Safran und Thymian Fettuccine und Gemüse garnitur	39.00
Perlhuhnbrüstchen mit Spinat gefüllt auf Eierschwämmli-Ragoût Carnaroli-Risotto und Gemüse garnitur	35.00
Rindsfilet-Tournedos gebraten an Pfeffersauce mit Cognac Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	46.00
Schweinsfilet-Médallions überbacken mit einer Haube aus Lauch, Champignons und Bergkäse Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur	39.00

Herkunft

Kalb, Rind und Schwein
Lamm
Perlhuhnbrust

Schweiz, aus der Region
Neuseeland oder Australien
Frankreich

Cordon bleu - Festival

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch, serviert mit einem schönen Gemüsebukett und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu auch mit Kalbfleisch zu.

Zuschlag 6.50

Das Klassische 32.00
mit Schinken und Raclette-Käse

Tessiner Art 33.00
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse

Florentiner Art 34.00
mit Schinken, Blattspinat
und zartschmelzendem Taleggio-Käse

Bauernart 34.00
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse

Rösti - Festival

Gärtner-Rösti mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	21.00
Pizza-Rösti mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella	21.00
Speck-Rösti mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim	20.50
Ochsen-Rösti mit gebratenen Schweinsfilet-Médallions und hausgemachter Kräuterbutter überbacken knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen	35.00
Grosse Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln Rösti und Brokkoliröschen	32.00

Kalte Gerichte

Salatteller mit frisch zubereiteten Salaten und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim	17.00
Wurstsalat die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger, angemacht mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten	17.00
Wurst-Käsesalat zusätzlich mit rassigem Bergkäse	19.50
Kalter Fleischkäse eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller	20.00
Menzinger-Teller mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter	21.00
Appenzeller-Teller Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion, Rohschinken und Appenzeller-Käse	24.50

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen. Schön, dass Sie uns Gelegenheit geben, Sie zu verwöhnen.

Alle unsere Speisen werden vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten und wir servieren ausnahmslos Schweizer Mineralwasser. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wieder - den Genüssen der Weinwelt schenken wir unsere besondere Aufmerksamkeit.

Wir tun alles für Ihr Wohlbefinden - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser
Claudio Miori, Küchenchef
Svenja Bücken, Chef de service
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.